

卡車藤

「卡車藤」又有人稱它為「繩仔股」「蒜茸枝」等，它也算是一種老掉牙的「餅乾」吧？因為中年以上的人很少沒有吃過的，那些有趣的名字，都是因為它的模樣像繩索絞在一起而來。

「卡車藤」是用麵粉做的，剛出爐時味道還是淡淡的，所以必須再沾糖膏，由於糖膏裡摻有蘇打粉，因此吃起來就鬆鬆脆脆的。

南部地區目前還流行用類似的甜品當做送灶神時的供品，但這時的产品不是絞成麻花樣，而是直通通的像一支支小鉛筆。



剛出爐尚未沾糖膏的「卡車藤」。



陽春型的客家麻薯，

麻薯

「賣某買麻薯」在南部民間有此一說，其意是指麻薯很好吃，口袋裡沒錢，就把「牽手」給賣了，換麻薯來吃。

麻薯是很普遍的糕品，做法很簡單，用糯米去直接蒸熟就可以了，功夫一點的，再把它放在抹有食用油的白裡搗一搗。

不過用以上方法所做出來的麻薯，由於未包餡，食用時必須用筷子夾成一塊塊再沾糖粉才會好吃。

目前市面上做的麻薯產品，為求食用者的方便通常是把餡包在麻薯裡面，外面再撒一層薄薄的太白粉或綠豆粉等。

麻薯在早期客家人的生活裡是常見的傳統食品，尤其在婚喪喜慶時作為傳統點心。在原住民



小圓餅型的台南麻薯，先用糖水浸煮，再撈起來沾花生糖粉或芝麻糖粉食用。

生活裡亦是如此，君不見阿美族和布農族等原住民的豐年祭或打耳祭裡，都有杵和白嗎？用來搗五穀雜糧的外殼為主要用途之外，逢年過節也用杵和白搗小米麻薯。

麻薯的吃法有很多種，在台南市有一種吃法，就是把做成小圓餅型的麻薯先放在糖水裡煮，食用時就撈起來沾花生粉或芝麻粉吃，這種吃法有人嫌太甜膩了，有人說風味不錯。